

DENNER

comme petit cadeau



Nos actions pour cette recette

Dernières contributions

Saviez-vous qu'il est très simple de faire des amandes caramélisées à la maison? Dégustées illico ou offertes - les amandes caramélisées sont un véritable hit!

Le sucre, l'eau et bien sûr les amandes constituent la base de cette recette. Comme l'hiver et la période de l'Avant arrivent bientôt, cette variante a le goût de la cannelle et de l'orange.

Ceux qui se creusent déjà la cervelle pour des cadeaux de Noël, trouvent ici une vraie inspiration. Une fois terminées, versez les amandes dans un récipient fermable, entourez-le d'une ficelle, accrochez l'étiquette avec le nom et ce présent personnel est prêt.

Au fait, si les amandes sont dans un récipient étanche à l'air, elles se conservent au moins 3 à 4 semaines.

Ingrédients

- 200 g d'amandes entières non mondées
- 150 g de sucre
- 80 ml d'eau
- Zestes d'une orange
- 1,5 cc de cannelle

Préparation

1. Etalez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque à gâteau.

2. Versez tous les ingrédients dans un récipient et mélangez-les en remuant sans cesse. Nous utilisons des cookies et des technologies similaires pour améliorer l'expérience de l'utilisateur sur nos sites web, analyser notre trafic, personnaliser notre contenu et nos publicités et proposer des fonctionnalités

3. Faites fondre lentement le sucre dans un récipient à feu doux. Les fonctionnalités disponibles sur les réseaux sociaux. En poursuivant votre navigation sur ce site web, vous acceptez notre

4. Enrobez les amandes avec le sucre fondu. L'utilisation de cookies et de technologies similaires. [En savoir plus.](#)

5. Versez les amandes dans un récipient étanche à l'air et laissez-les refroidir.

[Fermer l'information](#)